

GAZZEROTTA NERO D'AVOLA ROSSO SICILIA DOC

Gazzerotta, dal nome delle eleganti gazze bianche e nere che sorvolano i campi brulli in autunno. Da uve nero d'avola nasce un rosso morbido e strutturato.

UVE

Nero d'Avola in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

tenuta Gazzerotta,
Mazara del Vallo - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: caratterizzato da una matrice argillosa ricca di minerali.

Altimetria: 20m sul livello del mare.

Clima: area sottoposta a stress idrico, rischia anche di subire elevate massime termiche a causa della distanza dal mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla seconda decade di settembre. Lunga macerazione a temperatura controllata fino a completamento della fermentazione alcolica. Affina almeno 24 mesi in vasche di acciaio e barrique.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso e brillante.

Profumo: molto fruttato al naso, con prevalenza di note di frutta rossa e frutta leggermente passita. Una lieve speziatura accompagna il profumo di viola e le dolci note di miele di castagno.

Gusto: caldo, moderatamente morbido e sapido, con un buon tannino.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento ad un classico risotto ai funghi o ad un piatto di carne ai ferri. Stupisce con il curry di pesce. Servire a 18°-19°C.

GRADO ALCOLICO

14% vol

FORMATO

75 cl / 1,5 lt / 3 lt

TENUTE DI FAMIGLIA

